



Dans nos lunches sont compris l'apéro avec une amuse, 2 verres de vin et de l'eau pp et pour finir café ou thé avec leurs friandises fait maison.

Le même menu est choisi pour tout le groupe.

S'il y a question de choix entre poisson/viande comme plat principal, nous demandons 3 € extra pp.

Evidemment nous faisons des exceptions pour végétariens, sans sel, sans gluten,....

Servi uniquement en semaine.

LUNCH à 39 € - avec 1 verre d'apéritif maison

Les Entrées:

Bisque de Crevettes Grises de la Mer du Nord

Velouté aux Herbes Fraîches

Mousselines de Saumon – Sauce au Vin Blanc

Salade Mesclun aux Champignons Poêlés, Lardons, Echalotes et Vinaigre de Fleur de Sureau

Les Plats Principaux:

Filet de Poulet Fermier aux Chicons, Gingembre et Sauce au Café ([hiver, sinon autres légumes](#))

Rôti de Dinde à la Crème d'Ail, Thym Frais, Broccoli et Croquettes

Rôti de Porc à la Seefbier et au Choufleur

Filet de Poisson Pané au Coco, Concombre et Jus au Citron Vert

Filet de Plie, Purée de Potiron et Sauce à la Tapenade ([été, sinon autre poisson](#))

Les Desserts:

Feuilleté de Pomme, Sauce Anglaise

Bavarois de Mangue aux Fruits de la Passion

Tarte à la Rhubarbe, Glace à la Vanille fait à la Maison

LUNCH à 42 € - avec 1 verre de Crémant comme apéritif

Les Entrées:

Carpaccio de Saumon au Basilic, Citron Vert et Huile d'Olive

Tatin de Tomates Confites et Feta ([printemps-été](#))

Tatin de Chicon et Fromage de Chèvre ([automne-hiver](#))

Velouté d'Asperges à la Truite Fumée ([printemps-été](#))

Velouté de Chicons – Crème Truffée ([automne-hiver](#))

Tomate-Cerises Confites, Pistou, Mozzarella Bufflonne

Les Plats Principaux:

Filet de Pintade, Crème d'Ail, Thym Frais, Broccoli

Filet de Porc aux Champignons, Sauce au Porto, Croquettes

Saumon à la Croûte d'Herbes, Stoemp Estival

Oiseau sans Tête de Dorade, Stoemp d'Epinards, Sauce Dugléré

Rôti de Cochon de Lait, Crème à l'Estragon, Risotto aux Poireaux et Champignons de Bois

Les Desserts:

Tarte aux Myrtilles, Glace à la Chicorée

Poire pochée en Vanille, Butterscotch au Calvados

Parfait à l'Elixir d'Anvers aux Fruits de Saison



LUNCH FESTIF à 45 € - avec 1 verre de Crémant comme apéritif

Les Entrées:

Crêpe au Saumon Fumé et Fenouil
Chèvre Chaud sur Pomme au Miel, Salade Mesclun, Pignons de Pins
Crème de Champignons de Bois sous Pâte Millefeuille (automne-hiver) (max. 30 p)
Blinis au Saumon et Truite Fumés, Tomate-Crevette, Crème Epaisse au Raifort

Les Plats Principaux:

Filet d'Agneau, Gratin Dauphinois
Gratin de Saumon, Sole et Fruits de Mer
Filet de Pintade, Sauce à la Chartreuse
Waterzoï de Cabillaud au Chicons, Vinaigrette aux Herbes Fraîches (hiver, sinon autres légumes)
Magret de Barbarie au Miel et au Citron

Les Desserts:

Orange à l'Orientale à l'Anis Badoine, Cannelle et Glace aux Amandes
Tarte à la Banane au Rhum et Coco, Sorbet de Citron Vert
Trio de Dessert: Tartelette, Sorbet et Panna Cotta tout fait maison

Bon Appétit

"De Lokeend"

Generaal Belliardstraat 11, 2000 Antwerpen

Tel: 03/231.80.16

www.lokeend.be

info@lokeend.be